WestBend®

ICE CREAM MAKER

Instruction Manual



Register this and other Focus Electrics products through our website:
www.registerfocus.com

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION

To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including:

- Read all instructions, including these important safeguards and the care and use instructions in this manual.
- Always unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Should leakage occur, discontinue use immediately and contact customer service for assistance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
- The use of accessory attachments not recommended by Focus Electrics may cause cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not use appliance for other than intended use.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer extension cords are available, but care must be excersized in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, ensure that the marked electrical rating of the extension cord is equal to or greater than that of the appliance. If the plug is of the grounded type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord. To avoid pulling, tripping or entanglement, position the extension cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other area where it can be pulled on by children or tripped over.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

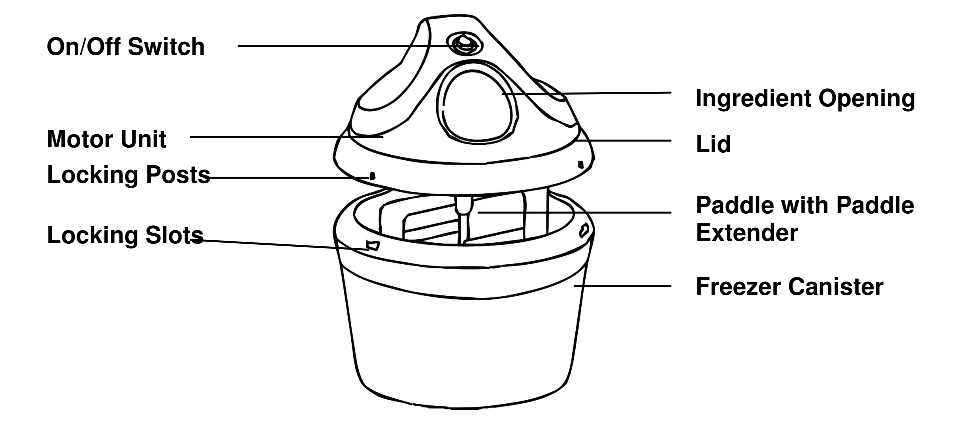
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- **For household use only**.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

BEFORE THE FIRST USE

Check all packaging material carefully before discarding. Many accessory parts are contained within the packaging material.

See "Cleaning your Ice Cream Maker" section of this manual.



USING YOUR ICE CREAM MAKER

Freezer Canister Preparation – The freezer canister must be completely frozen before making your recipe. The length of time needed to freeze the freezer canister varies depending on the temperature of your freezer. For convenience, leave the freezer canister in the freezer at all times. Then you are ready to make frozen treats for any occasion.

In general, freezing time is between 8 and 22 hours. Put the freezer canister in a plastic bag to prevent freezer burn and place it in the back of your freezer where it is the coldest. The freezer canister is filled with liquid. To determine if the freezer canister is completely frozen, shake and listen for liquid movement. You should not hear any liquid within the canister walls. Please consult the following chart for recommended freezing times.

Freezer Temperature	Estimated Freezing Time
-22° F (-30° C)	8 – 10 hours
-13° F (-25° C)	12 – 15 hours
0° F (-18° C)	18 – 22 hours

Making Frozen Desserts

Note: When assembling, dismantling or cleaning, always ensure that the appliance is switched to "OFF" and is not connected to the power supply.

1) Prepare recipe ingredients from this manual or use your own recipes prior to assembling the ice cream maker. Liquids increase in volume during the freezing process; therefore, the maximum amount of liquid used must not exceed 3 cups.
2) **IMPORTANT:** Do NOT remove freezer canister from freezer until recipe is prepared. It is critical to keep the freezer canister as cold as possible prior to assembling the ice cream maker as it begins to thaw immediately upon removal from the freezer.
3) Assemble the Ice Cream Maker:
   a) Place the motor unit over the lid, lining up the locking tabs over the lid tab holes. Press down firmly to lock in place; there will be a "clicking" sound when the tabs are locked correctly.
   b) Insert the paddle extender into the motor unit opening.
   c) Attach the paddle to the paddle extender by pushing together.
   d) Remove the freezer canister from the freezer. Place the assembled motor and lid over the freezer canister. Align the 3 locking posts on the inside lid bottom with the 3 locking slots on the outside top rim of the freezer canister.
   e) Turn the lid assembly clockwise to lock lid firmly in place.
   f) Insert the plug into the outlet.
4) Push the On/Off switch to "ON". **Note:** The Ice Cream Maker must be on before adding ingredients. This prevents the mixture from immediately freezing on the inside of the freezer canister and causing damage to the paddle mechanism.
5) Slowly pour the prepared ice cream mixture into the freezer canister through the ingredient opening. **Note:** There should be a minimum of 2 inches (5cm) between the mixture and top of the freezer canister to allow for expansion during the freezing process.
6) To add other ingredients such as candy chips and nuts during the freezing process, slowly add them through the ingredient opening. This should be done after the ice cream has begun to thicken or about 5 minutes before ice cream is finished. Nuts and other additives should be no larger than a chocolate/candy chip.
7) Leave the machine on for approximately 25 to 40 minutes, or until mixture is of the desired consistency. Do NOT turn the ice cream maker off during use as the mixture may freeze up and stop the movement of the mixing paddle. **Note:** If the mixture becomes too thick, the paddle will automatically change direction of rotation to avoid overheating. This also indicates the ice cream is ready. Turn the appliance off immediately. We recommend that you switch the motor off manually after 40 minutes of continuous use to prevent overheating and thawing of the frozen mixture.

8) Switch the motor unit to “OFF” and remove the lid. Remove the paddle if it sticks in the ice cream mixture. Use a rubber, plastic, or wooden utensil to remove the ice cream from the freezer canister. Do NOT use metal utensils, including ice cream scoops, as they will damage the interior surface of the freezer canister.

9) The finished ice cream will be quite soft in consistency and can be served in bowls and eaten with a spoon. If you desire to have a firmer consistency, transfer the ice cream to an airtight container and place in the freezer for another hour or more, depending on how firm you want the ice cream to be. Do NOT store prepared ice cream in the freezer canister.

CLEANING YOUR ICE CREAM MAKER

1. Switch to “OFF” and unplug from the electrical outlet.
2. Remove the motor unit from the lid by pressing the 2 locking tabs on the underside and gently pushing upwards through the lid tab holes.
3. Do NOT immerse the motor unit in water. To clean, wipe gently with a damp cloth.
4. Wash freezer canister, lid, paddle and paddle extender in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly. **Note:** Never use sharp utensils, scouring pads, or abrasive cleaners on the freezer canister.
5. Never place the freezer canister in the freezer when it is wet; be sure it has been thoroughly dried. Place the freezer canister in a plastic bag to prevent freezer burn and place it in the back of your freezer where it is the coldest.

Note: Do not wash any part of the appliance in the dishwasher.

HELPFUL HINTS

- Store the freezer canister in the freezer so it is always ready for use. Keep it wrapped in a plastic bag to prevent freezer burn and store in an upright position.
- Homemade ice cream recipes use only fresh ingredients; therefore, they do not have the same consistency as store-bought ice creams which use gums and preservatives to make them firmer. If you prefer a firmer consistency, place the frozen ice cream in an airtight container and store it in the freezer for one or more hours until the desired consistency is achieved.
- For recipes that require pre-cooking, prepare the mixture a day ahead and store overnight in the refrigerator. This will allow the mixture to completely cool and increases the volume.
- Ice cream mixtures may be stored in the refrigerator up to 3 days prior to freezing. Be sure to mix well before adding the mixture to the freezer canister.
- The most common ingredients in ice cream are cream, sugar, eggs, and milk. For the richest flavor and creamiest texture, use a cream containing the highest percentage of fat. Heavy cream has the highest fat content (approximately 36%), Whipping Cream (30%), Coffee/Light Cream (18%), and Half & Half (10%). Substitutions of milk products (both cream and milk) may be used to reduce the fat content. However, this may change the taste, consistency, and texture of the ice cream. When substituting ingredients, be sure the total liquid measurement remains the same as the original recipe.
- Artifical sweeteners may be used to replace sugar in a recipe. Add only to a cooled mixture as heat affects the sweetness.
- The ice cream mixture should be 2 inches (5 cm) from the top of the freezer canister. This allows for expansion during the freezing process.
- For recipes containing alcohol, add the alcohol during the last 2 minutes of the freezing process. Alcohol can adversely affect the freezing process if added earlier.
- The flavor of sorbets is greatly dependent on the ripeness and sweetness of the fruit or juice used so be sure to taste the mixture prior to freezing. If the flavor is too tart, add sugar. For fruits that are very ripe and sweet, decrease the amount of sugar. **Note:** Freezing reduces sweetness.
- The ice cream or sorbet mixture must be liquid before freezing. Do not use stiff or frozen ingredients such as whipped cream or frozen liquids or juices.
- Ice cream or sorbets should be stored in airtight containers in the freezer. Do NOT store in the freezer canister.
- Do NOT operate this appliance for longer than 40 minutes at a time. If the mixture is not frozen or has begun to thaw, do not continue. Possible reasons for the mixture not freezing include:
  - Freezer canister was not cold enough. Check your freezer temperature to be sure it is 0° F (-18° C) or colder. Be sure the freezer canister is completely frozen (no liquid sound when shaken) and was left in the freezer for a minimum of 8 to 10 hours.
  - The mixture was too warm. Ingredients should be chilled prior to mixing and should be kept refrigerated until ready to freeze in the ice cream maker.
  - The proportion of ingredients was incorrect. Check your recipe carefully and if substitutions were made, be sure the total liquid ingredients are equal to the original recipe.

Recipes

Basic Vanilla Ice Cream (uncooked)

1 cup Whole milk, well chilled
½ cup Granulated sugar
⅔ cup Half & Half
⅓ cup Whipping cream
½ tsp. Vanilla extract (or to taste)

Whisk together milk and sugar until sugar is dissolved. Stir in Half & Half, whipping cream and vanilla. Pour into the freezer canister and freeze as directed.

Basic Chocolate Ice Cream (uncooked)

⅔ cup Whole milk
⅓ cup Granulated sugar
5 oz. Bittersweet or semi-sweet chocolate squares, finely chopped
1⅓ cups Heavy cream
½ - ¾ tsp. Vanilla extract

1. Combine mik, sugar and chocolate in a saucepan. Cook over medium heat, stirring constantly, until just bubbly around the edges and the chocolate is melted. Do NOT boil.
2. Transfer to a bowl and cool completely in the refrigerator for at least 2 hours.
3. Stir in heavy cream and vanilla to taste. Chill for at least 30 minutes.
4. Pour into the freezer canister and freeze as directed.

Basic Vanilla Ice Cream (cooked)

1 cup Whole milk, well chilled
½ cup Granulated sugar
1 Egg, beaten
1 cup Whipping cream
1 - 2 tsp. Vanilla extract (or to taste)

1. Combine milk and sugar in a saucepan. Cook over medium heat, stirring occasionally, until just bubbly around the edges. Do NOT boil. Reduce heat to low.
2. Beat egg in small bowl. Stirring constantly, slowly pour about ½ cup of hot milk mixture into the beaten egg. Add egg to the remaining hot milk mixture. Cook over low heat, stirring constantly until slightly thickened, about 2 – 3 minutes.
3. Remove mixture from heat, pour into a bowl and cool completely in the refrigerator for at least 2 hours. Using a whisk, stir the whipping cream and vanilla into the chilled mixture.
4. Pour into the freezer canister and freeze as directed.

Variations: You can add other ingredients to the ice cream during the last 5 minutes of the freezing process.

Add ½ cup of any of the following:

Chocolate Chips, Crumbled Chocolate Sandwich Cookies, Candy-coated Chocolate Pieces, Crushed Peppermint Candies, Crumbled/Chopped Candy Bars.

Add up to 1 cup of the following fruit purees:

Strawberries, Bananas, Peaches, Cherries, Blueberries, Raspberries

Fresh Strawberry Ice Cream

1⅓ cups Fresh strawberries, cleaned and sliced
Juice of ½ lemon
⅔ cup Granulated sugar, divided
⅔ cup Whole milk
1⅓ cups Heavy cream
½ - ¾ tsp. Vanilla extract

1. In a small bowl, combine the strawberries, lemon juice and ¼ cup sugar. Stir gently and let strawberries sit in the juices for 2 hours. Drain the strawberries, reserving the juice for use in the liquid mixture.
2. In a medium bowl, combine milk and remaining granulated sugar. Using a wisk or hand mixer on low, blend until sugar is completely dissolved, about 1 – 2 minutes. Stir in the heavy cream, remaining strawberry juice and vanilla.
3. Pour into the freezer canister and freeze as directed.
4. During the last 5 minutes of freezing, add the strawberry slices.

Fresh Peach Ice Cream

2 cups Whole milk
2 Ripe peaches, peeled, pitted, and chopped (about 1⅓ cups)
Juice of ½ lemon
½ cup Sugar
2 Egg yolks

1. In medium saucepan, heat the milk over medium heat until bubbly around the edges. Do NOT boil. Remove from heat and cover to keep hot.
2. In a blender or food processor, puree the peaches, lemon juice, and ¼ cup sugar until very thick. With the machine running, gradually add the hot milk. Return the mixture to the saucepan.
3. In a blender or food processor, beat the egg yolks and remaining ¼ cup sugar until very thick. With the blender running, gradually add the hot milk. Return the mixture to the saucepan.
4. Cook over medium heat, stirring constantly with a wooden spoon for 6 to 8 minutes, or until mixture thickens and coats the back of the spoon. Remove from heat and place pan in a bowl of ice water. Stir for 2 minutes to cool the mixture. Stir in the peaches. Place in a bowl, cover and refrigerate for 2 hours or until thoroughly chilled.
5. Pour into the freezer canister and freeze as directed.

Variations: Fresh Banana Ice Cream

Use the recipe and directions above substituting 2 ripe bananas, peeled and sliced in place of the peaches.

Strawberry Sorbet

2⅔ cups Fresh or individually frozen strawberries (thawed)
⅓ cup Granulated sugar
⅔ cup Water
2 tsps. Lemon juice

1. In a medium saucepan, combine the sugar and water. Heat to boiling on medium high, stirring occasionally. Reduce heat to low, and simmer until sugar is dissolved. Remove pan from heat, pour liquid into a bowl and cool in the refrigerator for 1 – 2 hours.
2. Puree the strawberries with lemon juice in a blender or food processor. Pour into the liquid mixture bowl and stir until blended.
3. Pour into the freezer canister and freeze as directed.

Frozen Yogurt with Berries

1 cup Low fat vanilla yogurt
¼ cup Whole milk
⅛ cup Granulated sugar
1 cup Individually frozen strawberries, mixed berries or raspberries (not in syrup)

1. In a food processor or blender, puree the frozen fruit. Strain if desired to remove seeds. Set aside.
2. In a medium mixing bowl, combine the yogurt, milk, and sugar. Using a hand mixer, beat on medium speed until sugar is dissolved, about 1 – 2 minutes.
3. Using a mixer on low speed, add the berry puree and mix until blended, about 30 seconds.
4. Pour into the freezer canister and freeze as directed.

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

Focus Electrics, LLC ("Focus Electrics") warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (1) year from the date of original purchase with proof of purchase, provided the appliance is operated and maintained in conformity with the provided Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at Focus Electrics' discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by Focus Electrics if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL FOCUS ELECTRICS BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL, ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Focus Electrics Customer Service Department at (866) 290-1851, or e-mail us at service@focuselectrics.com. A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, **hand written receipts are not accepted**. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. Focus Electrics is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered directly from Focus Electrics, LLC several ways. Order online at www.focuselectrics.com, e-mail service@focuselectrics.com, over the phone by calling (866)290-1851, or by writing to:

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

To order with a check or money order, please first contact Customer Service for an order total. Mail your payment along with a letter stating the model or catalog number of your appliance, which can be found on the bottom or back of the unit, a description of the part or parts you are ordering, and the quantity you would like. Your check should be made payable to Focus Electrics, LLC.

Your state/province's sales tax and a shipping fee will be added to your total charge. Please allow two weeks for processing and delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your new Focus Electrics product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: ____

Where purchased and price, if known: ____

Item number and Date Code (shown bottom/back of product):___________________________

WestBend®

SORBETIÈRE

Mode d’emploi



Enregistrez ce produit et les autres produits Focus Electrics sur notre site Internet :
www.registerfocus.com

CONSERVEZ CE MODE D’EMPLOI POUR UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE

PRECAUTIONS IMPORTANTES

MISE EN GARDE

Pour empêcher toute blessure physique ou tout dommage matériel, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être respectées, notamment :

- Lisez toutes les instructions, notamment les présentes précautions importantes, ainsi que les consignes pour l'entretien de ce manuel.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre en place ou de retirer des pièces ainsi qu'avant de procéder au nettoyage.
- Une surveillance rapprochée est nécessaire en cas d'utilisation d'un appareil par des enfants ou en présence d'enfants.
- En cas de fuite, cessez l'utilisation immédiatement et contactez le service clientèle pour obtenir de l'aide.
- N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil a dysfonctionné ou s'il a été détérioré de quelque manière que ce soit. Pour des renseignements sur les réparations, voir la page de garantie.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Focus Electrics risque de provoquer des blessures.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre depuis l'extrémité de la table ou du plan de travail, ou ne le laissez pas entrer en contact avec une surface à haute température.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une gazinière chaude ou d'un brûleur électrique, ou dans un four chaud.
- N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
- Pour vous protéger contre tout choc électrique, n'immergez pas le cordon, les fiches ni aucune autre pièce électrique dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Ne tentez pas de réparer cet appareil vous-même.
- Le cordon d'alimentation fourni est court pour réduire les risques qu'une personne se prenne les pieds ou trébuche sur un cordon plus long.
- Des cordons de rallonge plus longs sont disponibles, mais vous devez faire preuve de prudence lors de leur utilisation. Bien que l'utilisation d'un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, assurez-vous que la puissance nominale indiquée pour le cordon de rallonge est égale ou supérieure à celle de l'appareil. Si la fiche est raccordée à la terre, le cordon de rallonge doit lui aussi proposer un raccordement à la terre. Pour éviter de tirer sur le cordon, de trébucher ou de s'emmêler dedans, positionnez le cordon de rallonge de sorte qu'il ne pende pas depuis l'extrémité du plan de travail, de la table ou de toute zone où des enfants pourraient tirer dessus ou trébucher.

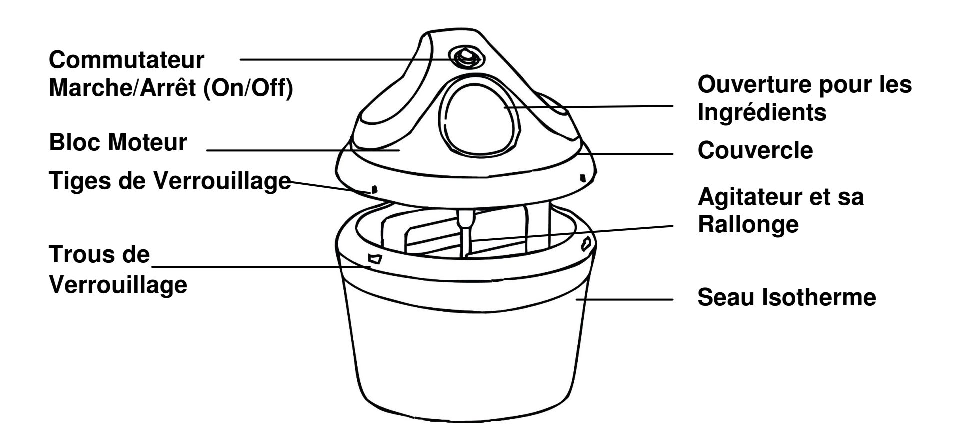
- Cet appareil est pourvu d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour s'encastrer dans une prise secteur polarisée dans un sens uniquement. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise secteur, retournez la fiche. Si elle ne s'encastre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
- N'utilisez pas une prise secteur ou un cordon de rallonge si la fiche s'adapte avec un jeu ou si la prise secteur ou le cordon de rallonge vous semblent chauds.
- **Pour une utilisation domestique uniquement**.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Veuillez vérifier la totalité de l'emballage avec attention avant de le jeter. Il est possible que celui-ci contienne des accessoires.

Voir la section « Nettoyage de votre Sorbetière » de ce manuel.



MODE D'EMPLOI DE VOTRE SORBETIÈRE

Préparation du seau isotherme – Le seau isotherme doit être complètement gelé avant de préparer la recette. Le temps de congélation du seau varie en fonction de la température du congélateur. Il est plus pratique de toujours laisser le seau isotherme au congélateur. Vous serez ainsi toujours en mesure de préparer des desserts glacés pour toutes les occasions.

En général, le temps requis pour la congélation se situe entre 8 et 22 heures. Placez le seau isotherme dans un sac en plastique pour le protéger et placez le tout au fond du congélateur qui est plus froid. Le seau isotherme est rempli de liquide. Pour savoir si le seau est complètement gelé, secouez-le et écoutez afin de déterminer s'il y a un bruit de liquide qui bouge. Vous ne devez pas entendre un bruit de liquide dans les parois du seau. Veuillez consulter le tableau suivant pour les durées de congélation recommandées.

Température du congélateur	Temps de congélation approximatif
-30° C (-22° F)	8 à 10 heures
-25° C (-13° F)	12 à 15 heures
-18° C (0° F)	18 à 22 heures

Fabrication des desserts glacés

Remarque : Vérifiez toujours que l'appareil est éteint (sur *OFF*) et qu'il est débranché pendant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage.

1. Préparez les ingrédients de vos recettes ou des recettes fournies dans ce manuel avant d'assembler la sorbetière. Le volume des liquides augmente pendant la congélation et par conséquent la quantité maximum de liquide ne doit pas dépasser 23.5 cl (3 tasses).
2. **IMPORTANT :** NE RETIREZ PAS le seau du congélateur avant d'avoir préparé la recette. Il est particulièrement important de garder le seau aussi froid que possible avant d'assembler la sorbetière car le dégel du seau commence dès la sortie du congélateur.
3. Assemblez la sorbetière.
   a. Placez le bloc-moteur sur le couvercle en alignant les pattes de verrouillage sur les fentes correspondantes situées sur le couvercle. Enfoncez fermement pour verrouiller : vous entendrez un « clic » quand les pattes se verrouillent bien.
   b. Insérez la rallonge de l'agitateur dans l'ouverture du bloc moteur.
   c. Fixez l'agitateur à sa rallonge en les poussant l'un contre l'autre.
   d. Retirez le seau isotherme du congélateur. Placez l'assemblage du moteur et du couvercle sur le seau. Alignez les 3 tiges de verrouillage situées à l'intérieur du couvercle avec les 3 trous de verrouillage situés sur le bord extérieur du seau.
   e. Tournez l'assemblage du couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour bien verrouiller l'ensemble.
   f. Branchez l'appareil au secteur.
4. Mettez le commutateur en position de marche, sur *ON*. **Remarque :** La sorbetière doit être en position de marche avant d'ajouter les ingrédients. Vous empêcherez ainsi la congélation instantanée des ingrédients sur les parois du seau, ce qui pourrait endommager le mécanisme de l'agitateur.

5. Versez doucement le mélange de crème glacée dans le seau à travers l'ouverture destinée aux ingrédients. **Remarque :** Il faut laisser un minimum de 5 cm d'espace entre le mélange et le bord du seau pour tenir compte de l'expansion pendant la congélation.
6. Pour ajouter d'autres ingrédients tels que des morceaux de bonbons ou de noix pendant la congélation, ajoutez-les doucement à travers l'ouverture des ingrédients. Il faut attendre que la crème ait commencé à s'épaissir, c'est-à-dire environ 5 minutes avant la fin de la fabrication. Les noix et les autres ingrédients supplémentaires ne doivent pas être plus gros que des grains de chocolat.
7. Laissez tourner la machine pendant 25 à 40 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange ait la consistance souhaitée. N'ÉTEIGNEZ PAS la sorbetière en cours de fabrication car le mélange pourrait saisir, durcir et bloquer l'action de l'agitateur. **Remarque :** Si le mélange devient trop épais, l'agitateur change automatiquement de direction pour éviter la surchauffe. Ceci indique aussi que votre crème glacée est prête. Éteignez immédiatement l'appareil. Nous recommandons d'arrêter manuellement l'appareil au bout de 40 minutes de fonctionnement continu pour éviter la surchauffe et la fonte du mélange glacé.
8. Éteignez l'appareil en mettant le commutateur sur « *OFF* » et retirez le couvercle. Retirez l'agitateur s'il est resté dans le mélange. Utilisez une spatule en caoutchouc, en plastique ou en bois pour retirer la crème glacée du seau. IL NE FAUT PAS UTILISER d'ustensiles métalliques, y compris les cuillères à crème glacée, car ils endommageront la surface interne du seau isotherme.
9. Une fois finie, la crème glacée ne sera pas dure mais onctueuse et pourra être servie dans un bol et consommée avec une cuillère. Pour obtenir une crème glacée plus ferme, mettez-la dans un récipient hermétiquement clos et laissez-la au congélateur pendant une à deux heures ou plus, selon la consistance que vous désirez. N'UTILISEZ PAS le seau isotherme pour conserver la crème glacée.

NETTOYAGE DE VOTRE SORBETIÈRE

1. Arrêtez l'appareil en mettant le commutateur sur « *OFF* » et débranchez-le.
2. Retirez le bloc moteur du couvercle en appuyant sur les 2 pattes de verrouillage situées en-dessous et poussez-les doucement vers le haut à travers les fentes pour les pattes situées sur le couvercle.
3. N'IMMERGEZ PAS le bloc moteur dans de l'eau. Pour le nettoyer, essuyez-le doucement avec un chiffon humide.
4. Lavez le seau, le couvercle, l'agitateur et sa rallonge à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez complètement. **Remarque :** N'utilisez jamais d'objets pointus, de tampons à récurer ou de détergents abrasifs sur le seau .
5. Ne mettez jamais le seau isotherme au congélateur s'il est mouillé mais assurez-vous qu'il est complètement sec. Mettez-le dans un sac en plastique pour le protéger et placez le tout au fond du congélateur qui est plus froid.

Remarque : Ne lavez aucune pièce de cet appareil au lave-vaisselle.

CONSEILS UTILES

- Gardez le seau isotherme au congélateur pour qu'il soit toujours prêt. Gardez-le dans un sac en plastique pour le protéger et placez-le debout à la verticale.
- Les crèmes glacées artisanales n'utilisent que des produits frais et n'ont donc pas la même consistance que les crèmes glacées industrielles qui utilisent des gommes et d'autres agents de conservation pour obtenir une apparence plus ferme. Si vous préférez une crème glacée plus ferme, mettez-la dans un récipient hermétiquement clos et laissez-la au congélateur pendant une à deux heures ou plus, pour obtenir la consistance souhaitée.
- Les recettes qui exigent une cuisson doivent être préparées un jour à l'avance et le mélange doit rester au réfrigérateur toute la nuit. Vous aurez ainsi un mélange complètement froid ce qui permet d'augmenter son volume.
- Les mélanges destinés à la crème glacée peuvent se garder au réfrigérateur pendant 3 jours avant d'être gelés. Mélangez bien la préparation avant de la mettre dans le seau isotherme.
- Les ingrédients les plus utilisés dans les crèmes glacées sont la crème, le sucre, les œufs et le lait. Une crème avec une teneur en matières grasses importante rendra la glace plus riche et plus crémeuse. La crème épaisse a la plus forte teneur en matières grasses (environ 36%) avant la crème à fouetter (30%), la crème fleurette (18%) et enfin la demi-crème (10%). Vous pouvez remplacez différents types de produits laitiers (crème et lait) pour réduire la teneur en matières grasses. Ceci risque cependant de changer le goût, la consistance et la texture de la crème glacée. Veillez à toujours garder la même quantité totale de liquide que celle indiquée dans la recette lorsque vous remplacez un ingrédient.
- Les édulcorants de synthèse (sucre artificiel) peuvent remplacer le sucre. Ne les rajoutez que lorsque le mélange est froid car la chaleur a un effet sur le goût sucré.
- Il doit y avoir un espace de 5 cm entre le mélange de crème glacée et le haut du seau isotherme. Ceci permet l'expansion de la crème pendant le processus de réfrigération.
- Pour les recettes contenant de l'alcool, incorporez l'alcool pendant les 2 dernières minutes du processus de réfrigération. L'alcool peut empêcher la crème de geler s'il est ajouté plus tôt.
- L'arôme des sorbets varie considérablement selon la qualité et la maturité des fruits ou des jus incorporés; il faut donc toujours goûter le mélange avant de le geler. Si le mélange est trop acidulé, rajoutez du sucre. Par contre, si les fruits sont très mûrs et sucrés, vous pouvez réduire la quantité de sucre. **Remarque :** Les produits glacés ont un goût moins sucré.
- Il faut que le mélange de crème glacée ou de sorbet soit liquide avant de le geler. N'utilisez pas d'ingrédients rigides ou gelés tels que des liquides, de la crème fouettée ou des jus de fruits surgelés.
- Conservez les crèmes glacées et les sorbets au congélateur, dans un récipient hermétiquement clos. N'UTILISEZ PAS le seau isotherme pour conserver la crème glacée.
- NE FAITES PAS fonctionner cet appareil pendant plus de 40 minutes à la fois. Si le mélange n'est pas gelé ou a commencé à dégeler, arrêtez l'appareil. Le mélange peut ne pas geler pour les raisons suivantes:

- Le seau isotherme n’est pas assez froid. Assurez-vous que la température du congélateur se situe à -18° C (0º F) ou moins. Assurez-vous que le seau est complètement gelé (pas de bruit de liquide quand il est secoué) et qu’il est resté au congélateur pendant un minimum de 8 à 10 heures.
- Le mélange est trop chaud. Il faut refroidir les ingrédients avant de les mélanger et les garder au réfrigérateur jusqu’au moment de les geler dans la sorbetière.
- Les proportions des ingrédients sont incorrectes. Vérifiez soigneusement la recette et, en cas de substitutions, gardez toujours la même quantité totale d’ingrédients liquides que celle indiquée dans la recette.

RECETTES

Crème Glacée à la Vanille Classique (sans cuisson)

23.5 cl (1 tasse) Lait entier, bien refroidi
12 cl (½ tasse) Sucre cristallisé
16 cl (⅔ de tasse) Demi-crème
8 cl (⅓ de tasse) Crème fouettée.
2.5 ml (½ c. thé) Extrait de vanille (ou selon le goût)

Fouettez ensemble le lait et le sucre et veillez à bien dissoudre le sucre.
Incorporez la demi-crème, la crème fouettée et la vanille.
Versez le mélange dans le seau isotherme et gelez comme indiqué .

Crème Glacée au Chocolat Classique (sans cuisson)

16 cl (⅔ de tasse) Lait entier
8 cl (⅓ de tasse) Sucre cristallisé
140 g Chocolat noir ou fondant haché en petits morceaux.
31 cl (1 ⅓ de tasse) Crème épaisse
2 à 4 ml (½ à ¾ c. thé) Extrait de vanille

1. Mélangez le lait, le sucre et le chocolat dans une casserole. Faites cuire à feu moyen en remuant constamment jusqu'à ce que des bulles commencent à se former au bord de la casserole et que le chocolat soit fondu. Ne faites PAS bouillir.
2. Versez le mélange dans un bol et laissez-le complètement refroidir au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
3. Incorporez la crème épaisse et la quantité de vanille souhaitée. Réfrigérez au moins 30 minutes.
4. Versez le tout dans le seau isotherme et gelez comme indiqué .

Crème Glacée à la Vanille Classique (avec cuisson)

23.5 cl (1 tasse) Lait entier, bien refroidi
12 cl (½ tasse) Sucre cristallisé
1 Œuf, battu
23.5 cl (1 tasse) Crème fouettée.
5 à 10 ml (2 c. thé) Extrait de vanille (ou selon le goût)

1. Mélangez le lait et le sucre dans une casserole. Faites cuire à feu moyen en remuant de temps en temps jusqu'à ce que des bulles commencent à se former au bord. Ne faites PAS bouillir. Réduisez la température à feu doux.
2. Battez l'œuf dans un petit bol. En remuant constamment, versez d'abord environ 12 cl (½ tasse) du mélange de lait chaud sur l'œuf battu. Ajoutez l'œuf au reste du mélange chaud. Faites cuire à feu doux en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange devienne plus épais, environ 2 à 3 minutes.
3. Retirez le mélange du feu, versez-le dans un bol et laissez-le complètement refroidir au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Avec un fouet, incorporez la crème fouettée et la vanille au mélange refroidi.
4. Versez le tout dans le seau isotherme et gelez comme indiqué .

Variantes : Vous pouvez rajouter d'autres ingrédients à la crème glacée pendant les 5 dernières minutes du processus de gel.

Ajoutez 12 cl (½ tasse) de n'importe lequel des ingrédients suivants : Grains de chocolat, miettes de biscuits fourrés au chocolat, grains de chocolat recouverts de sucre glacé, bonbons à la menthe ou autres friandises en petits morceaux ou en miettes.
Ajoutez 23.5 cl (1 tasse) de fruits en purée :
Fraises, bananes, pêches, cerises, bleuets ou framboises

Crème Glacée aux Fraises Fraîches

31 cl (1 ⅓ de tasse) Fraises fraîches, lavées et coupées
Le jus d'un demi-citron
16 cl (⅔ de tasse) Sucre cristallisé, séparé
16 cl (⅔ de tasse) Lait entier
31 cl (1 ⅓ de tasse) Crème épaisse
2 à 4 ml (½ à ¾ c. thé) Extrait de vanille

1. Dans un petit bol, combinez les fraises, le jus de citron et 6 cl (¼ tasse) de sucre. Remuez doucement et laissez reposer les fraises dans le jus pendant 2 heures. Égouttez les fraises en gardant le jus pour le mélange liquide.
2. Dans un bol de taille moyenne, combinez le lait et le reste du sucre. Avec un fouet ou au batteur électrique à vitesse basse, mélangez pour bien dissoudre le sucre, de 1 à 2 minutes. Incorporez la crème épaisse, le reste du jus de fraise et la vanille.
3. Versez le tout dans le seau isotherme et gelez comme indiqué .
4. Ajoutez les morceaux de fraises à la fin, pendant les 5 dernières minutes de gel.

Crème Glacée aux Pêches Fraîches

47 cl (2 tasses) Lait entier
2 Pêches mûres épluchées, dénoyautées et coupées en petits morceaux (environ 30 cl [1⅓ de tasse])
Le jus d'un demi-citron
12 cl (½ tasse) Sucre
2 Jaunes d'œuf

1. Faites cuire le lait à feu moyen dans une casserole de taille moyenne jusqu'à ce que des bulles commencent à se former au bord. Ne faites PAS bouillir. Retirez le lait du feu et laissez-le couvert pour le garder chaud .
2. Mettez les pêches, le jus de citron et 6 cl (¼ tasse) de sucre dans un robot culinaire pour faire une purée épaisse. Laissez tourner la machine pour y verser le lait chaud, petit à petit. Reversez le mélange dans la casserole.
3. Dans un mixeur ou un robot ménager, battez les blancs d'œufs et le ¼ de tasse de sucre restant jusqu'à ce que le mélange soit très épais. Avec le mixeur en marche, ajoutez progressivement le lait chaud. Remettez le mélange dans la casserole.
4. Faites cuire à feu moyen en remuant constamment avec une cuillère en bois pendant 6 à 8 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit suffisamment épais pour napper le dos de la cuillère. Retirez le mélange du feu et mettez la casserole dans un bol d'eau glacée. Remuez pendant 2 minutes pour refroidir le mélange. Incorporez les pêches. Mettez le tout dans un bol couvert que vous laisserez au réfrigérateur pendant 2 heures ou jusqu'à ce que le mélange soit complètement froid.
5. Versez le tout dans le seau isotherme et gelez comme indiqué .

Variantes : Crème glacée aux bananes fraîches

Suivez la recette et les instructions ci-dessus mais au lieu des pêches prenez deux bananes mûres épluchées et coupées en tranches.

Sorbet à la Fraise

63 cl (2 ⅔ tasses) Fraises fraîches ou surgelées individuellement (dégelées)
8 cl (⅓ de tasse) Sucre cristallisé
16 cl (⅔ de tasse) Eau
3 cl (2 c. soupe) Jus de citron

1. Dans une casserole de taille moyenne, combinez l'eau et le sucre. Chauffez à feu moyen jusqu'à ébullition en remuant de temps en temps. Mettez maintenant à feu doux et laissez mijoter pour dissoudre le sucre. Retirez la casserole du feu, versez le contenu dans un bol et laissez-le complètement refroidir au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures.
2. Faites une purée de fraises en ajoutant le jus de citron dans un robot culinaire. Versez le liquide dans un bol et mélangez.
3. Versez le tout dans le seau isotherme et gelez comme indiqué .

Yogourt Glacé aux Baies

23.5 cl (1 tasse) Yogourt à la vanille à basse teneur en matières grasses
6 cl (¼ de tasse) Lait entier
3 cl (2 c. à soupe) Sucre cristallisé
23.5 cl (1 tasse) Fraises, baies ou framboises surgelées individuellement (pas au sirop)

1. Prenez les fruits surgelés et faites une purée dans un robot culinaire. Vous pouvez utiliser une passoire pour retirer les pépins (facultatif). Mettez de côté.
2. Dans un bol de taille moyenne, mélangez le yogourt, le lait et le sucre. Battez le tout au fouet ou au batteur électrique à vitesse moyenne pour bien dissoudre le sucre, de 1 à 2 minutes.
3. Avec un batteur électrique à faible vitesse, ajoutez la purée de fruits et mélangez bien tout ensemble, environ 30 secondes.
4. Versez le tout dans le seau isotherme et gelez comme indiqué .

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie limitée de 1 an de l'appareil

Focus Electrics, LLC (« Focus Electrics ») garantit cet appareil contre tout défaut de pièces et de main d' œuvre pendant un (1) an à compter de la date d'achat d'origine avec un justificatif d'achat, à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément aux recommandations du Mode d'emploi fourni. Toute pièce défaillante de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion de Focus Electrics. La présente garantie s'applique pour une utilisation domestique à l'intérieur uniquement.
Cette garantie ne prend pas en charge les dégâts, y compris la décoloration, subis par toute surface antiadhésive de l'appareil. Cette garantie est nulle et non avenue, tel que défini uniquement par Focus Electrics si l'appareil est détérioré par accident, mauvaise utilisation, utilisation abusive, négligence, rayure, ou si l'appareil est détérioré de quelque manière que ce soit.

LA PRÉSENTE GARANTIE ANNULE ET REMPLACE TOUTES LES GARANTIES INDUITES, NOTAMMENT LES GARANTIES DE COMMERCIALISATION, D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, DE PERFORMANCE, OU AUTRE, QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS FOCUS ELECTRICS NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE TOUT DÉGÂT, QUE CELUI-CI SOIT DIRECT, INDIRECT, SECONDAIRE, PRÉVISIBLE, INDUIT OU PARTICULIER, RÉSULTANT DE OU EN RAPPORT AVEC CET APPAREIL.

Si vous pensez que cet appareil est défectueux ou a besoin d'être réparé pendant la durée de sa garantie, veuillez contacter le Service clientèle de Focus Electrics au (866) 290 –1851 ou nous adresser un e-mail à service@focuselectrics.com. Les frais d'expédition de retour sont non remboursables. Un justificatif prouvant la date d'achat d'origine sera exigé pour toutes les demandes de prise en charge dans le cadre de la garantie, **les factures manuscrites ne sont pas acceptées.** Focus Electrics n'est pas responsable pour les retours perdus pendant le transport.

Valable uniquement aux USA et au Canada

PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces de rechange, lorsque celles-ci sont disponibles, peuvent être commandées directement auprès de Focus Electrics en ligne sur www.focuselectrics.com, ou vous pouvez téléphoner ou envoyer un e-mail au service entretien au numéro/à l'adresse e-mail ci-dessus, ou vous pouvez nous écrire à :

Focus Electrics, LLC
Attn : Service clientèle
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Assurez-vous d'inclure le numéro de catalogue/modèle de votre appareil (situé sur le dessous/à l'arrière de l'appareil) accompagné d'une description et de la quantité de la pièce que vous souhaitez commander. Ajoutez également votre nom, votre adresse postale, un numéro de carte Visa/MasterCard, une date d'expiration ainsi que le nom tel qu'il apparaît sur la carte. Vous pouvez payer par chèque à l'ordre de Focus Electrics, LLC. Appelez le Service clientèle pour obtenir le montant de l'achat. La taxe de vente de votre état ainsi que des frais d'expédition/de traitement seront ajoutés au total de la facture. Veuillez patienter deux (2) semaines pour la livraison.

Ce manuel contient des informations importantes et utiles concernant l'utilisation sans danger et l'entretien de votre nouveau produit Focus Electrics. Pour une consultation ultérieure, fixez le ticket de caisse daté pour servir de justificatif d'achat et inscrivez les informations suivantes :

Date d'achat ou de réception en cadeau : ____

Lieu d'achat et prix, si connus : ____

Numéro de l'article et Code de date (dessous/arrière de l'appareil) :___________________________

L5709E   11/11   West Bend®, une Marque de Focus Electrics, LLC.   Printed in China

WestBend®

MÁQUINA DE HACER HELADOS

Manual de Instrucciones



Registre este y otros productos Focus Electrics a través de nuestro sitio web.
www.registerfocus.com

CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

PRECAUCIONES IMPORTANTES

PRECAUCIÓN

Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

Al utilizar artefactos electrodomésticos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones en este manual, incluso estas importantes precauciones, así como las instrucciones de uso y cuidado.
- Desenchúfelo siempre del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocarle o quitarle piezas o antes de limpiarlo.
- Debe estarse muy pendiente de los niños cuando se use un artefacto electrodoméstico sea usado por ellos o cerca de ellos.
- Si el artefacto tiene alguna pérdida, suspenda la operación inmediatamente y comuníquese con el servicio técnico para solicitar asistencia.
- No opere ningún artefacto electrodoméstico con un cordón eléctrico o enchufe dañado o si el artefacto electrodoméstico funciona mal o ha sido dañado de cualquier manera. Para información relativa al servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- El uso de accesorios no recomendados por Focus Electrics puede ser causa de lesiones.
- No use este artefacto electrodoméstico al aire libre.
- No deje que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un calentador eléctrico o a gas, o en un horno caliente.
- No utilice el artefacto electrodoméstico para usos distintos del indicado.
- Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- No trate de reparar este artefacto electrodoméstico usted mismo.
- Se suministra un cordón eléctrico corto para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cordón eléctrico más largo.
- Hay disponibles cables de extensión más largos, pero debe tenerse cuidado al usarlos. Aunque no se recomienda utilizar cables de extensión, si debe utilizar uno, asegúrese de que la capacidad eléctrica indicada del cable de extensión sea igual o mayor a la del artefacto. Si el enchufe es del tipo conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. A fin de impedir lesiones que resulten del halar, tropezarse o enredarse en el mismo, coloque el cable de extensión de tal modo que no cuelgue del borde de un mostrador, mesa u otra superficie donde pueda ser halado por niños o se pueda tropezar con él.

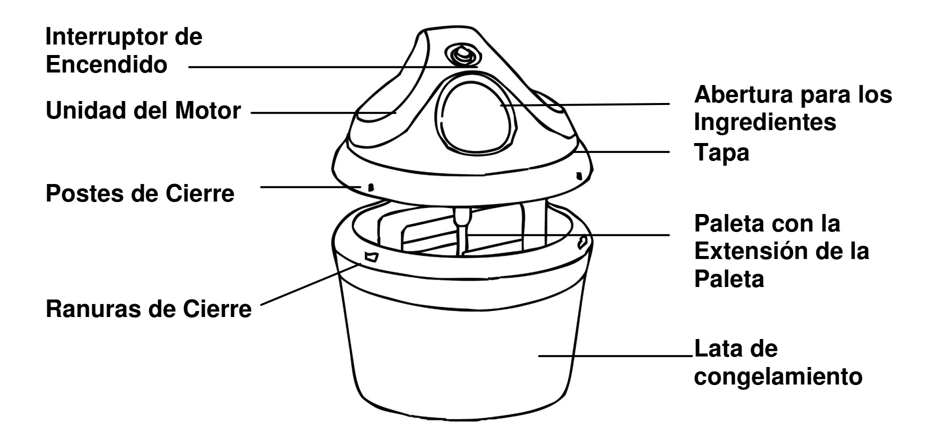
- Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar de una sola manera en un tomacorriente polarizado. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente o en el cable de extensión. Si todavía no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.
- No use un tomacorriente o cable de extensión en el cual el enchufe calza flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- **Sólo para uso doméstico**.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Sírvase revisar con cuidado todo el material de empaque antes de desecharlo. El material de empaque puede contener partes accesorias.

Consulte la sección " Limpieza de la Máquina de Hacer Helados " de este manual.



CÓMO USAR LA MÁQUINA DE HACER HELADOS

Preparación de la Lata de Congelamiento – La lata de congelamiento debe estar completamente congelada antes de preparar la receta. El tiempo que se requiere para congelar la lata de congelamiento variará según la temperatura del congelador. Para mayor conveniencia, deje la lata de congelamiento en el congelador de manera permanente. De esa manera la tendrá lista para preparar convites congelados para cualquier ocasión.

Por lo general, el tiempo de congelación está entre 8 y 22 horas. Ponga la lata de congelamiento en una bolsa de plástico para prevenir la quemadura de congelador y colóquela en la parte de atrás del congelador, que es donde está más frío. La lata de congelamiento está llena de líquido. Para determinar si la lata de congelamiento está completamente congelada, agítela y escuche si hay movimiento de líquido. No debería oír ningún líquido dentro de las paredes de la lata. Por favor consulte la siguiente tabla para los tiempos de congelación recomendados.

Temperatura del Congelador	Tiempo Estimado de Congelación
-22° F (-30° C)	8 – 10 horas
-13° F (-25° C)	12 -15 horas
0 ° F (-18 ° C)	18 -22 horas

Preparación de Postres Congelados

Nota: Al armar, desarmar o limpiar el artefacto electrodoméstico, asegúrese siempre de que el mismo no esté conectado a la alimentación eléctrica.

1. Prepare los ingredientes de receta a partir de este manual o use sus propias recetas antes de armar la máquina de hacer helados. Los líquidos aumentan en volumen durante el proceso de congelación; por lo tanto, la cantidad máxima de líquido usado no debe exceder de 3 tazas.
2. **IMPORTANTE:** NO retire la lata de congelamiento del congelador hasta que la receta esté lista. Es crítico mantener la lata de congelamiento tan fría como sea posible antes de armar la máquina de hacer helados ya que la misma comienza a descongelarse inmediatamente después de retirarla del congelador.
3. Arme la Máquina de Hacer Helados:
   a. Coloque la unidad del motor sobre la tapa, alineando las pestañas de cierre sobre los agujeros de las pestañas de la tapa. Presión firmemente hacia abajo para trancarla en su lugar; hará un sonido de "clic" cuando las pestañas queden trabadas correctamente.
   b. Inserte la extensión de la paleta en la abertura de la unidad del motor.
   c. Conecte la paleta a la extensión de la paleta empujando las dos.
   d. Retire la lata de congelamiento del congelador. Coloque el motor armado y la tapa sobre la lata de congelamiento. Alinee los 3 postes de cierre en el fondo de la tapa interior con las 3 ranuras de cierre en el borde superior exterior de la lata de congelamiento.
   e. Gire el ensamble de la tapa en el sentido de las agujas del reloj para trancar la tapa firmemente en su lugar.
   f. Inserte el enchufe en el tomacorriente.

4. Presione el interruptor de encendido a "ON" (encendido). **Nota:** La Máquina de Hacer Helados debe estar encendida antes de añadir los ingredientes. Esto previene que la mezcla se congele inmediatamente en la parte de adentro de la lata de congelamiento y cause daños al mecanismo de la paleta.
5. A través de la abertura para los ingredientes, vierta lentamente la mezcla preparada del helado en la lata de congelamiento. **Nota:** Debería haber un mínimo de 2 pulgadas (5 cm) entre la mezcla y la parte superior de la lata de congelamiento para permitir un espacio para la expansión que ocurrirá durante el proceso de congelación.
6. Para añadir otros ingredientes como trocitos de caramelo y nueces durante el proceso de congelación, añádalos lentamente a través de la abertura para los ingredientes. Esto debería hacerse después de que el helado haya comenzado a espesarse o aproximadamente 5 minutos antes de que el helado quede completamente preparado. Las nueces y los demás agregados no deberían ser más grandes que un trocito de chocolate o caramelo.
7. Deje la máquina encendida durante aproximadamente 25 a 40 minutos, o hasta que la mezcla tenga la consistencia deseada. No apague la máquina de hacer helados mientras se esté usando ya que la mezcla pudiera helarse y parar el movimiento de la paleta de mezclado. **Nota:** Si la mezcla se tornase demasiado espesa, la paleta cambiará automáticamente la dirección de rotación para evitar el recalentamiento. Esto también indica que el helado está listo. Apague el artefacto electrodoméstico inmediatamente. Le recomendamos que manualmente apague el motor después de 40 minutos de uso continuo para prevenir el sobrecalentamiento y el deshielo de la mezcla congelada.
8. Apague la unidad del motor (interruptor en posición “OFF”) y retire la tapa. Retire la paleta si esta se pegase en la mezcla de helado. Use un utensilio de goma, plástico o madera para retirar el helado de la lata de congelamiento. No use utensilios metálicos, incluso cucharas de helado, ya que estos dañarán la superficie interior de la lata de congelamiento.
9. El helado terminado tendrá una consistencia bastante blanda y puede servirse en tazones y comido con una cuchara. Si usted desea tener una consistencia más firme, transfiera el helado a un recipiente hermético y colóquelo en el congelador durante una hora o más, según cuan firme quiera que el helado esté. NO almacene el helado listo en la lata de congelamiento.

LIMPIEZA DE LA MÁQUINA DE HACER HELADOS

1. Coloque el interruptor en la posición “OFF” (apagado) y desenchufe del tomacorriente
2. Retire la unidad del motor de la tapa presionando las 2 pestañas de cierre en la parte inferior y suavemente empujándola hacia arriba por los agujeros de las pestañas de la tapa.
3. NO sumerja la unidad del motor en agua. Para limpiarla, pásale con cuidado un paño húmedo.
4. Lave la lata de congelamiento, la tapa, la paleta y la extensión de la paleta en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque a fondo. **Nota**: Nunca use utensilios afilados, esponjas metálicas, o limpiadores abrasivos sobre la lata de congelamiento.

5. Nunca coloque la lata de congelamiento en el congelador mientras esté mojada; asegúrese de que esté bien seca. Coloque la lata de congelamiento en una bolsa de plástico para prevenir la quemadura de congelador y luego colóquela en la parte de atrás del congelador donde está más frío.

Nota: No lave ninguna parte del artefacto electrodoméstico en el lavavajillas.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- Almacene la lata de congelamiento en el congelador de manera de que esté siempre lista para usarse. Manténgala envuelta en una bolsa de plástico para prevenir la quemadura de congelador y almacénela en una posición parada.
- Las recetas de helado hechas en casa sólo usan ingredientes frescos; por lo tanto, no tienen la misma consistencia que los helados comprados en una tienda que utilizan gomas y preservativos para hacerlos más firmes. Si usted prefiere una consistencia más firme, coloque el helado congelado en un recipiente hermético y almacénelo en el congelador durante una o más horas hasta lograr la consistencia deseada.
- Para recetas que requieren una cocción previa, prepare la mezcla un día antes y almacénela durante la noche en el refrigerador. Esto permitirá que la mezcla se enfríe completamente e incremente el volumen.
- Las mezclas para preparar helados pueden almacenarse en el refrigerador hasta 3 días antes de la congelación. Asegúrese de mezclar la mezcla bien antes de agregarla a la lata de congelamiento.
- Los ingredientes más comunes en los helados son la crema, el azúcar, los huevos, y la leche. Para el sabor más rico y la textura más cremosa, use una crema que contenga el porcentaje más alto de grasa. La crema doble tiene el contenido de grasa más alto (aproximadamente el 36%), la Crema para Batir el 30%, la Crema Ligera y para Café el 18%, y la Mitad Crema y Mitad Leche el 10%. Se pueden sustituir los productos lácteos (tanto la crema como la leche) para reducir el contenido de grasa. Sin embargo, esto puede cambiar el sabor, la consistencia y la textura del helado. Al sustituir ingredientes, asegúrese de que la medida líquida total permanezca igual a la receta original.
- Los edulcorantes artificiales pueden usarse para reemplazar el azúcar en una receta. Añádalos sólo a una mezcla enfriada ya que el calor afecta al dulzor.
- La mezcla de helado deberá quedar a 2 pulgadas (5 cm) de la parte superior de la lata de congelamiento. Esto permite la expansión durante el proceso de congelación.
- Para recetas que contienen alcohol, añada el alcohol durante los últimos 2 minutos del proceso de congelación. El alcohol puede afectar negativamente el proceso de congelación si se añade antes.
- El sabor de los sorbetes depende en alto grado de la madurez y el dulzor de la fruta o jugo usado; por ello, asegúrese de probar la mezcla previo a la congelación. Si el sabor es demasiado ácido, añada azúcar. Para frutas muy maduras y dulces, disminuya la cantidad de azúcar. **Nota:** La congelación reduce el dulzor.
- La mezcla de helado o sorbete deben ser líquida antes de la congelación. No use ingredientes duros o congelados como la crema batida o líquidos o jugos congelados.

- El helado o los sorbetes deberán almacenarse en recipientes herméticos en el congelador. NO los almacene en la lata de congelamiento.
- No haga funcionar este artefacto electrodoméstico durante más de 40 minutos a la vez. Si la mezcla no se congela o ha comenzado a descongelarse, no prosiga. Los posibles motivos por los que una mezcla no se congela incluyen:
  - La lata de congelamiento no estaba lo suficientemente fría. Compruebe la temperatura del congelador para estar seguro de que está a 0° F (-18° C) o más fría. Asegúrese de que la lata de congelamiento esté completamente congelada (no emite sonido líquido alguno al sacudirla) y que se haya dejado en el congelador durante por lo menos 8 a 10 horas.
  - La mezcla estaba demasiado caliente. Los ingredientes deberán ser enfriados antes de mezclarlos y deberán mantenerse refrigerados hasta que se esté listo para congelarlos en la máquina de hacer helados.
  - La proporción de los ingredientes fue incorrecta. Revise su receta con cuidado y si se hicieron substituciones, asegúrese de que los ingredientes líquidos totales sean iguales a la receta original.

RECETAS

Helado de Vainilla Básico (sin cocinar)

1 taza Leche entera, bien enfriada
½ taza Azúcar granulado
⅔ taza Mitad leche, mitad crema
⅓ taza Crema para batir
½ cdta. Extracto de vainilla (o al gusto)

Bata juntos la leche y el azúcar hasta que el azúcar quede disuelto. Añada y remueva la mitad leche y mitad crema, la crema para batir y la vainilla. Vierta la mezcla en la lata de congelamiento y congélela según las instrucciones.

Helado de Chocolate Básico (sin cocinar)

⅔ taza Leche entera
⅓ taza Azúcar granulado
5 onzas (140 g.) Cuadrados de chocolate agridulces o semidulces, finamente picados
1⅓ tazas Crema doble
½ - ¾ cdta. Extracto de vainilla

1. Combine la leche, el azúcar y el chocolate en una cacerola. Cueza a calor medio, removiendo constantemente, hasta que justo se formen burbujas alrededor de los bordes y el chocolate esté derretido. NO hierva.
2. Trasfiera la mezcla a un tazón y déjela enfriar en el refrigerador durante al menos 2 horas.
3. Añada y remueva la crema doble y la vainilla al gusto. Enfríe durante al menos 30 minutos.
4. Vierta la mezcla en la lata de congelamiento y congélela según las instrucciones.

Helado de Vainilla Básico (cocido)

1 taza Leche entera, bien enfriada
½ taza Azúcar granulado
1 Huevo, batido
1 taza Crema para batir
1 -2 cdtas. Extracto de vainilla (o al gusto)

1. Combine la leche y el azúcar en una cacerola. Cueza a calor medio, revolviendo de vez en cuando, hasta que justo empiece a burbujear alrededor de los bordes. NO hierva. Reduzca el calor a fuego bajo.
2. Bata el huevo en un pequeño tazón. Removiendo constantemente, vierta despacio alrededor de ½ taza de la mezcla de leche caliente al huevo batido. Añada el huevo a la mezcla de leche caliente restante. Cueza a calor bajo, removiendo constantemente hasta que la mezcla quede ligeramente espesa, en aproximadamente 2 – 3 minutos.
3. Retire la mezcla del calor, viértala en un tazón y déjela enfriar en el refrigerador durante al menos 2 horas. Usando un batidor, añada y remueva la crema para batir y la vainilla en la mezcla enfriada.
4. Vierta la mezcla en la lata de congelamiento y congélela según las instrucciones.

Variaciones: Usted puede añadir otros ingredientes al helado durante los últimos 5 minutos del proceso de congelación.

Añada ½ taza de cualquiera de lo siguiente:
Trozos de Chocolate, Galletas de Sándwich de Chocolate Desmigadas, Pedazos de Chocolate Cubiertos con Caramelo, Dulces de Hierbabuena Aplastados, Barras de Caramelo Desmigadas/Picadas.

Agregue hasta 1 taza de los siguientes purés de fruta:
Fresas, Bananas, Melocotones, Cerezas, Arándanos, Frambuesas

Helado de Fresas Frescas

1⅓ tazas Fresas frescas, limpiadas y cortadas
Jugo de ½ limón
⅔ taza Azúcar granulado, dividido
⅔ taza Leche entera
1⅓ tazas Crema doble
½ - ¾ cdta. Extracto de vainilla

1. En un pequeño tazón, combine las fresas, el jugo de limón y ¼ de taza de azúcar. Añada y remueva con cuidado las fresas y déjelas reposar en los jugos durante 2 horas. Drene las fresas, reservando el jugo para usarlo en la mezcla líquida.
2. En un tazón de tamaño medio, combine la leche y el azúcar granulado restante. Usando un batidor o una batidora eléctrica manual a baja velocidad, mezcle hasta que el azúcar quede completamente disuelto, en aproximadamente 1 - 2 minutos. Agregue y remueva la crema doble, el jugo de fresa restante y la vainilla.
3. Vierta la mezcla en la lata de congelamiento y congélela según las instrucciones.
4. Durante los últimos 5 minutos de la congelación, añada las rebanadas de fresas.

Helado de Melocotón Fresco

2 tazas Leche entera
2 Melocotones maduros, pelados, deshuesados y picados (aproximadamente 1⅓ tazas)
Jugo de ½ limón
½ taza Azúcar
2 Yemas de huevo

1. En una cacerola mediana, caliente la leche a calor medio hasta que aparezcan burbujas alrededor de los bordes. NO hierva. Retire la mezcla del calor y tápela para mantenerla caliente.
2. En una licuadora o un procesador de alimentos, prepare un puré con los melocotones, el jugo de limón y un ¼ de taza de azúcar hasta quedar bien espeso. Con la máquina funcionando, añada gradualmente la leche caliente. Devuelva la mezcla a la cacerola.
3. En una licuadora o en una procesadora de alimentos, bata las yemas de huevos y el ¼ de taza de azúcar remanente hasta quedar bien espeso. Con la licuadora funcionando, añada gradualmente la leche caliente. Devuelva la mezcla a la cacerola.
4. Cueza a calor medio, removiendo constantemente con una cuchara de madera durante 6 a 8 minutos, o hasta que la mezcla se espese y recubra el reverso de la cuchara. Retire del calor y coloque la cacerola en un tazón de agua con hielo. Revuelva durante 2 minutos para enfriar la mezcla. Agregue los melocotones mientras remueve. Coloque la mezcla en un tazón, tápela y refrigere durante 2 horas o hasta quedar enfriada a fondo.
5. Vierta la mezcla en la lata de congelamiento y congélela según las instrucciones.

Variaciones: Helado de Banana Fresca

Use la receta y las instrucciones arriba indicadas sustituyendo 2 bananas maduras, peladas y rebanadas en lugar de los melocotones.

Sorbete de Fresa

2⅔ taza Fresas frescas o individualmente congeladas (descongeladas)
⅓ taza Azúcar granulado
⅔ taza Agua
2 cdtas Jugo de limón

1. En una cacerola mediana, combine el azúcar y el agua. Caliente a calor medio alto hasta romper en hervor, removiendo de vez en cuando. Reduzca a calor bajo, y hierva a fuego lento hasta que el azúcar se disuelva. Retire la cacerola del calor, vierta el líquido en un tazón y enfríelo en el refrigerador durante 1 – 2 horas.
2. En una licuadora o un procesador de alimentos, prepare un puré con las fresas y el jugo de limón. Viértalo en el tazón con la mezcla líquida y remueva hasta quedar mezclados.
3. Vierta la mezcla en la lata de congelamiento y congélela según las instrucciones.

Yogur Congelado con Bayas

1 taza Yogur de vainilla bajo en grasas
¼ taza Leche entera
⅛ taza Azúcar granulado
1 taza Fresas, bayas mezcladas o frambuesas individualmente congeladas (no en jarabe)

1. En un procesador de alimentos o licuadora, prepare un puré con la fruta congelada. Si lo desea, cuele el puré para eliminar las semillas. Colóquelo a un lado.
2. En un tazón de mezcla mediano, combine el yogur, la leche y el azúcar. Usando un mezclador manual, bata a velocidad media hasta que el azúcar quede disuelto, en aproximadamente 1 - 2 minutos.
3. Usando un mezclador a velocidad baja, añada el puré de bayas y mezcle hasta quedar bien mezclado, en aproximadamente 30 segundos.
4. Vierta la mezcla en la lata de congelamiento y congélela según las instrucciones.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

Focus Electrics, LLC (“Focus Electrics”) garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante un (1) año a partir de la fecha original de compra con prueba de dicha compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el manual de instrucciones provisto. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de Focus Electrics. Esta garantía rige solamente para el uso domestico dentro de la casa.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie anti-adherente alguna del aparato electrodoméstico. Esta garantía es nula y sin valor, según lo determine exclusivamente Focus Electrics si el artefacto electrodoméstico es dañado a causa de accidente, mal uso, abuso, negligencia, rayaduras, o si el artefacto electrodoméstico es cambiado de algún modo.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, DESEMPEÑO, U OTROS TIPOS, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. FOCUS ELECTRICS, LLC RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INDIRECTOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DE ESTE APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si piensa que el artefacto electrodoméstico se ha dañado o requiere de servicio dentro de su período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente de Focus Electrics por el (866) 290-1851 o contáctenos por correo electrónico a la service@focuselectrics.com. Los gastos de devolución no son reembolsables. Para todas las reclamaciones de garantía, se requerirá un recibo que demuestra la fecha de compra original, l**os recibos escritos a mano no son aceptados.** Focus Electrics, LLC no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

REPUESTOS

Las partes de repuestos, si están disponibles, pueden pedirse directamente en línea a Focus Electrics en www.focuselectrics.com, o puede llamar o enviar un correo electrónico al departamento de servicio al número telefónico o dirección de correo electrónico arriba indicados, o escribiéndonos a:

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Cerciórese de incluir el número de catálogo/modelo del aparato electrodoméstico (situado en la parte inferior/posterior de la unidad) así como la descripción y la cantidad de repuestos que necesita. Junto con esta información, incluya su nombre, dirección postal, número de tarjeta de crédito Visa o MasterCard, la fecha de vencimiento y el nombre tal como aparece en la tarjeta. Los cheques pueden ser pagaderos a Focus Electrics, LLC. Llame al Departamento de Atención al Cliente para obtener el monto de la compra. Se sumará al total el impuesto de venta estatal que corresponda, más un cargo por despacho y procesamiento. La entrega tarda dos (2) semanas.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su nuevo producto Focus Electrics. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:
Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo: ________________________________
Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe: _____________________________________
Número y código de fecha del producto (aparece en la parte inferior/posterior de la unidad):
____

L5709E 11/11 West Bend®, una Marca de Focus Electrics, LLC. Printed in China